

Mogelijk aan te passen gerechten in achterste kolommen

		G l u t .	L a c t .	V e g a	
<b>Taste voor</b>	ALLERGENEN:				ALLERGENEN:
Romige tomatensoep (V)	G M So Se			*	G =Gluten
Mexicaanse bonensoep		*	*	*	SD = Schaaldieren
Gerookte zalm eier/tomatensalade, avocado en tobiko	E V	*	*		E = Eieren
Carpaccio met Parmezaan, pijnboompitjes en truffelsaus	G M N	*	*		V = Vis
Gerookte lamsham met mozza/meloen/balsamico	G M So S Mo Z				P = Pinda
Gado gado salade bonen/tauge/komkommer/kip	P	*	*	*	SO = Soja
Courgette met spinazie/tomaat/mozzarella en pesto	M N	*	*		M= Melk (Lactose)
<b>Share</b>					N = Noten
Broodbol met taoenade en kruidenboter	G M	*		*	S = Selderij
Flammkuchen asperges,champignon, Coburger en Gruyere	G Mo M			*	Mo = Mosterd
Warme broodbol met kruidenboter en div.kaassoorten (V)	G M E			*	Se = Sesam
Pinsa Romana met tomaat/olijf/mozzarella	G M S So			*	Z = Zwaveldioxine
Wrap club met kip/ei/tomaat/kaasmayonaise	G M			*	L = Lupine
Varkenshaasmedaillons met champignonsaus	G M E		*		W = Weekdieren
Kipsate met pindasaus, gebakken uitjes, kroepoek en seroendeng	G N Mo	*	*		
Spare ribs met ketjap-sesamglaze	G S Se S	*	*		
Krokante knoflook/sesam gamba's	Sd So Se G		*		
Empanada's met sjalotten en champignons	G		*		
Zweedse gehaktballetjes met roomsaus	G E M				
Bospaddestoelenkroketjes	G L So			*	
Champignons in saus met sjalotten en tuinkruiden	G Se M			*	
Braziliaans jackfruit bolinho's met salsa	G		*	*	
Serrano ham kroketjes	G L M So				
<b>Taste warm</b>					
Spiesje van zalm, kabeljauw op stampot erwten	V M E	*	*		
Kabeljauw met kruiden/kappertjesboter	V M G				
Gebakken Haastrecht kruidenkaasje met honingmosterd (V)	G M E			*	
Varkenshaas met spinazie en mozzarella in kruidensaus	G M				
Rundercurry met mango en spinazie	Z S	*	*		
Chili gember kip wok bonen/peper/paprika	So Se	*	*	*	
Hamburgertje met champignons/spek en cheddar	G M E				
Linguini met tomaat/spinazie/champignons/botersaus	G M E			*	
Bracirole (biefrolletje geuld Parma- ham en kaas)	GM				
<b>Desserts</b>					
Tiramisu	G M E So			*	
Parfait van bastogne	M E G			*	Extra Nagerecht :
Mascarpone cheesecake met lemon en merengue	G N M E			*	Gluten- lactosevrij:
Vanille ijs met chocoladesaus	M	*		*	Carrot cake(vegan)
Crème brûlée met witte chocolade	M E	*		*	Brownie(vegan)
Chocolade fondant cake	G M E			*	Sinaasappel-bosbes
Speculoos mousse met vanille ijs	G M E N			*	Citrus kokos
Vanille hangop met banoffeee curd en oreo	M G E			*	Choco kokos (vegan)
Panna cotta met aardbeien en frambozenschuim	M N	*		*	